## IN THE UNITED STATES PATENT AND TRADEMARK OFFICE

In re Patent Application of	)
GÖRAN RYDENFORS	) Oroup Art Unit: (Unassigned)
Application No.: (Unassigned)	) Examiner: (Unassigned)
Filed: November 4, 2003	) Confirmation No.: (Unassigned)
For: METHOD OF PRE-SOAKING AND REINFORCING NON-EDIBLE COLLAGEN CASINGS	) ) ) )

### **SUBMISSION OF CERTIFIED COPY OF PRIORITY DOCUMENT**

Commissioner for Patents P.O. Box 1450 Alexandria, VA 22313-1450

Sir:

The benefit of the filing date of the following prior foreign patent application in the following foreign country is hereby requested, and the right of priority provided in 35 U.S.C. § 119 is hereby claimed:

Swedish Patent Application No. 0203371-0

Filed: November 15, 2002

In support of this claim, enclosed is a certified copy of said prior foreign patent application. Said prior foreign patent application referred to in the oath or declaration. Acknowledgment of receipt of the certified copy is requested.

By:

Respectfully submitted,

BURNS, DOANE, SWECKER & MATHIS, L.L.P.

Date: November 4, 2003

Benton S. Duffett, Jr.

Registration No. 22,030

P.O. Box 1404 Alexandria, Virginia 22313-1404 (703) 836-6620



### Intyg Certificate



Härmed intygas att bifogade kopior överensstämmer med de handlingar som ursprungligen ingivits till Patent- och registreringsverket i nedannämnda ansökan.

This is to certify that the annexed is a true copy of the documents as originally filed with the Patent- and Registration Office in connection with the following patent application.

- (71) Sökande AB Tripasin, Malmö SE Applicant (s)
- (21) Patentansökningsnummer 0203371-0 Patent application number
- (86) Ingivningsdatum 2002-11-15
  Date of filing

Stockholm, 2003-09-04

För Patent- och registreringsverket For the Patent- and Registration Office

Kerstin Gerden

Avgift Fee 170:-

#### AWAPATENT AB

5

10

15

20

25

30

Kontor/Handläggare Malmö/Frida Björk

#### AB TRIPASIN

Ansökningsar

Vår referens SE-2022188

1

# FÖRFARANDE FÖR FÖRBLÖTNING OCH FÖRSTÄRKNING AV ICKE ÄTBART KOLLAGENSKINN

#### Uppfinningens område

Föreliggande uppfinning hänför sig till ett förfarande för förblötning av och förstärkning av clipsstyrkan och kokhållfastheten hos icke åtbart kollagenskinn för livsmedel.

### Teknikens ståndpunkt

Inom livsmedelsindustrin finns olika sorters kollagenskinn som används för att fylla desamma med olika livsmedel, i synnerhet köttblandningar. Kollagenskinnets egenskaper är viktig för den typ av livsmedel som används som fyllning eftersom fyllningen kan variera märkbart i tex både konsistens och temperatur. För kollagenskinn som används för hårda livsmedelsfyllningar, tex salami där fyllningen är fryst, krävs att kollagenskinnet uppvisar mycket goda egenskaper i form av styrka och hållfasthet. Idag är inte alla kollagenskinn tillräckligt stabila och hållbara för de olika fyllningar som finns.

I SE 515 441 beskrivs ett icke åtbart kollagenskinn avsett för livsmedel och ett förfarande för mjukgörning, stabilisering och konservering av detsamma. I nåmnda förfarande behandlas torkat kollagenskinn med en vattenhaltig lösning av natriumklorid i en koncentration av 5-25 vikt%. Syftet med att förblöta skinnet är att man kan utföra detta på ett rationellt sätt, utan att fördyra produkten nåmnvärt. Charkuteristen sparar dyrbar produktionstid, då han slipper blötlägga skinnet före fyllning.

I de experiment som utförts i samband med föreliggande uppfinning har syftet varit att ta fram ett starkare kollagenskinn med avseende på kokhållfasthet och clipsstyrka, samtidigt som man vill minska mängden NaCl av miljöskäl.

### Sammanfattning av uppfinningen

10

15

20

25

30

Föreliggande uppfinning hänför sig i en aspekt till ett förfarande för förblötning av och förstärkning av clipsstyrka och kokhållfasthet hos icke ätbart kollagenskinn för livsmedel, varvid förfarandet innefattar att torkat kollagenskinn behandlas med en vattenhaltig lösning av minst ett salt som är valt från gruppen natriumvätekarbonat, natriumsulfat, ammoniumklorid, kalciumklorid, natriumvätefosfat, kaliumvätefosfat, kaliumklorid, ammoniumsulfat eventuellt i kombination med natriumklorid, varvid den totala saltkoncentrationen är i intervallet 5-18 vikt%.

I en ytterligare aspekt hänför sig uppfinningen till ett förblött, förstärkt icke ätbart kollagenskinn som är erhållbart medelst ovan nämnda förfarande.

### Beskrivning av föredragna utföringsformer

I en utföringsform av förfarandet enligt uppfinningen är saltkoncentrationen i intervallet 8-12 vikt%.

I en ytterligare utföringsform av förfarandet innehåller den vattenhaltiga lösningen minst två salter. Exempel på saltlösningar innehållande två salter eller flera är en saltlösning innehållande natriumsulfat (6 vikt%) och natriumklorid (2 vikt%), en saltlösning innehållande natriumvätekarbonat (3 vikt%), natriumsulfat (3 vikt%) och natriumklorid (4 vikt%), en saltlösning innehållande ammoniumklorid (5 vikt%), natriumklorid (3 vikt%) och kalciumklorid (2 vikt%), en saltlösning innehållande natriumvätefosfat (3 vikt%), kaliumklorid (3 vikt%) och natriumklorid (3 vikt%) och en saltlösning innehållande natriumvätekarbonat (4 vikt%), natriumklorid (4 vikt%) och natriumsulfat (2 vikt%). Saltlösningar innehållande enbart ett salt kan vara en saltlösning innehållande enbart ett av någon av ovan nämnda salter.

I en ytterligare utföringsform av förfarandet

35 enligt uppfinningen förpackas det förblötta icke åtbara
kollagenskinnet vidare i en förpackning av ett material
med goda barriäregenskaper, företrådesvis under vakuum.

I samband med föreliggande uppfinning har således clipsstyrkan blivit bättre. Når kollagenskinnet stoppats med tillräcklig mängd livsmedel försluts korvarna i vardera ände med ett metallklips. I föreliggande uppfinning har det gjorts ytterligare förbättringar med avseende på detta genom att kombinera olika salter i en lösning att bevara kollagenskinnen i.

5

10

15

20

25

30

35

De olika kombinationerna av salter i lösning har förbättrande effekter på skinnet och dess egenskaper. Eftersom man av miljöskäl i vissa länder bör minska utsläppen av natriumklorid har innehållet av natriumklorid i saltkombinationerna enligt föreliggande uppfinning minskats. Detta har förutom bibehållna egenskaper, såsom lagringshållbarhet, hållfasthet och fyllegenskaper, också givit ett förbättrat kollagenskinn.

Salter som utprovats var för sig och i kombination är följande: natriumvätekarbonat, ammoniumklorid, kaliumklorid, natriumsulfat, ammoniumsulfat, kalciumklorid, natrium respektive kaliumvätefosfat. Förutom att natriumkloridhalten minskas, varvid kollagenskinnet bibehåller fyllegenskaper och konservering, får man med vissa kombinationer ännu bättre clipsstyrkan och med andra bättre kokhållfasthet och med vissa kombinationer både och. Kokhållfastheten är hållfastheten på skinnet under värmebehandlingen av kollagenskinnet innehållande livsmedelsfyllningen, tex korv. Med natriumsulfat exempelvis har man kunnat minska salthalten till 8% och helt ersätta natriumkloriden, varvid även bättre clipsegenskaper erhållits. En bättre avsvällning erhålls med natriumsulfat, vilket innebär att man erhåller bättre clipsstyrka och/eller kan minska salthalten, jfr. med natriumklorid. Nedan anges olika exempel för olika syften utöver att skinnet skall vara fyllfärdigt.

Uttrycket "förstärkning av kollagenskinn" såsom det används i föreliggande beskrivning avser förstärkning av clipsstyrkan och/eller kokhållfastheten av kollagenskinnet.

## Exempel

### Exempel 1: Ökad kokhållfasthet och clipsstyrka

- (3 %) Natriumvātekarbonat, 1-6 %
- (3 %) natriumsulfat, 0-8 %
- 5 (4 %) natriumklorid, 0-4 %

## Exempel 2: Ökad clipsstyrka

- (6 %) natriumsulfat, 2-18 %
- (2 %) natriumklorid, 0-4 %

# Exempel 3: Ökad kokhållfasthet

- 10 (5 %) ammoniumklorid, 2-10 %
  - (4 %) natriumklorid, 0-4 %
  - (2 %) kalciumklorid, 0-10 %

## Exempel 4: Ökad kokhållfasthet

- (3 %) natriumvätefosfat, 0-6 %
- 15 (3 %) kaliumklorid, 0-10 %
  - (3 %) natriumklorid, 0-4 %

### Exempel 5: Ökad kokhållfasthet

- (4 %) natriumvätekarbonat, 2-6 %
- (4 %) natriumklorid, 2-4 %
- 20 (2 %) natriumsulfat, 0-4 %

35

## Exempel 6: Ökad clipsstyrka

(8 %) natriumsulfat, 4-18 %

### Exempel 7: Ökad clipsstyrka

(10%) ammoniumsulfat, 4-18 %

I exemplena ovan anges den utnyttjade koncentrationen av saltet i viktprocent inom parentes framför det
angivna saltet. Intervallet som anges efter saltet avser
det koncentrationsintervall inom vilket det aktuella
saltet exempelvis kan utnyttjas i kombination med de

ovriga salterna i exemplet vid utövandet av förfarandet
enligt uppfinningen. I föreliggande beskrivning avser
uttrycket "%" eller "procent" att omfatta procentsatser
med avseende på vikt.

Ovan nämnda exempel begränsar inte föreliggande uppfinning, utan skall endast betraktas som en illustration av uppfinningen. Även andra kombinationer av de angivna salterna är möjliga och ytterligare salter som

inte finns nämnda häri kan användas under förutsättning att de åstadkommer fördelarna med föreliggande uppfinning. Uppfinningen är inte heller begränsad till de specifika saltkoncentrationer som utnyttjas ovan.

5

10

15

20

25

30

35

::::

Tester och analyser har utförts på korvskinn som tillverkats av samma kollagenförråd, extruderats, härdats och torkats på samma vis. Korvskinnen delas upp i åtta delar, varav en grupp utsätts för referens (nedsänkning i 12 % natriumklorid). De övriga proverna utsätts för de koncentrationer saltlösningar som nämns i exempel 1-7 ovan.

Korvskinnsproverna fick suga upp 1,5 gånger sin torra vikt. Proverna förpackas under lätt vakuum i gastäta plastpåsar och svetsades igen. Skinnen provades efter 1, 3, 6, 9 månaders lagring vid en temperatur av 25°C. Vid provtillfällena testades fyllegenskaperna, clipsstyrka, kokhållfasthet samt bakteriologisk status.

Clipsstyrkan bestämdes på så sått att korvarna fylldes med livsmedel till ökande hårdhet som i sin tur bestämdes genom mätning av fyllkaliber. Normalt fylltryck ger en kaliber på 52 mm. Därefter ökades "fylltrycket" med 0,5 mm steg tills man fick bräckage. Fem mätningar på varje prov gjordes. Medelkalibern beräknades.

Kokhållfastheten bestämdes genom att de 0,5m långa korvskinnen hängdes i en ångkammare som höll temperaturen 78°C under 60 min. Skinnen blåstes upp med tryckluft tills att de brast och trycket registrerades. Medelvärdet av fem korvskinn från vardera exempel beräknades.

Bakteriologisk status bestämdes med hjälp av agartryckplattor för mögel/jäst och totalbakterier. Plattorna trycktes mot skinnet och odlades därefter vid 30°C respektive 37°C under två dygn. Plattorna avlästes okulärt och delades in i ingen tillväxt, sparsam, måttlig, riklig och kraftig tillväxt. Måttlig tillväxt är godkänt.

I tabellerna nedan anges resultaten.

## Efter 1 mån.

Ex.	Clipsstyrk a	Kokhållfast- het (hp/cm²)	Fyllegen- skaper	Bakterie- tillväxt	Mögel/ jäst
	(mm)				
Ref.	53,8	3,1	god	ingen	sparsam
1	55,4	7,2	ngt trög	ingen	sparsam
			i bromsen		
2	56,7	2,9	styv och	ingen	ingen
			ngt trög		
3	54,1	3,7	smidig	sparsam	ingen
4	54,7	6,8	god	sparsam	sparsam
5	54,2	6,5	god,	sparsam	sparsam
			smidig		
6	57,1	3,2	ngt. trög	sparsam	ingen
			och styv		
7	56,1	3,3	smidig	sparsam	ingen

# Efter 3 mån.

Ex.	Clipsstyrk	Kokhållfast-	Fyllegen-	Bakterie-	Mögel/
	a	het (hp/cm²)	skaper	tillväxt	jāst
	(mm)				
Ref.	54,1	2,9	god	ingen	sparsam
1	55,8	6,8	ngt trög	ingen	sparsam
			i bromsen		
2	56,9	2,8	styv och	ingen	sparsam
			ngt trög		
3	53,7	3,6	smidig	måttlig	ingen
4	54,3	6,7	god	sparsam	sparsam
5	54,1	7,0	bra,	sparsam	sparsam
			smidig		
6	57,1	3,1	ngt styv	sparsam	ingen
			och trög		
7	56,5	2,9	ngt trög	sparsam	ingen
	:		men		
			smidig		

## Efter 6 mån.

Ex.	Clipsstyrk	Kokhållfast-	Fyllegen-	Bakterie-	Mögel/
	a	het (hp/cm²)	skaper	tillväxt	jäst
	(mm)				
Ref.	54,3	3,2	god	sparsam	måttlig
1	56,0	6,9	ngt trög	sparsam	sparsam
			i bromsen		
2 ·	57,1	3,0	styv och	sparsam	sparsam
			ngt trög		
3	53,6	3,2	smidig	mattlig	sparsam
4	54,6	7,3	god	sparsam	måttlig
5	53,9	6,8	bra,	sparsam	måttlig
			smidig		
6	56,9	2,8	styv och	sparsam	sparsam
			trōg		
7	56,4	3,0	trög men	sparsam	sparsam
			smidig		

# Efter 9 mån.

Ex.	Clipsstyrk	Kokhållfast-	Fyllegen-	Bakterie-	Mögel/
	a	het (hp/cm²)	skaper	tillväxt	jāst
	(mm)				
Ref.	53,7	2,8	god	måttlig	måttlig
1	55,7	6,7	ngt trög	sparsam	måttlig
			i bromsen		
2	56,4	2,7	Styv och	sparsam	måttlig
			ngt trög		
3	53,8	3,5	smidig	mattlig	måttlig
4	53,9	6,9	god	sparsam	måttlig
5	54,2	6,7	bra,	sparsam	måttlig
			smidig		
6	57,2	2,9	trög och	måttlig	sparsam
			styv		
7	56,7	3,2	ngt trög	måttlig	sparsam
			och halv-		
	*		smidig		

Som tabellerna visar erhålls bättre clipsstyrka med exempel 1, 2, 6, och 7, samt även hög kokhållfasthet med exempel 1. Bättre kokhållfasthet erhålles också med exempel 1, 3, 4 och 5. Beträffande fyllegenskaperna varierar dessa men generellt kan sägas att med ökad clipsstyrka blir tarmen något trögare och osmidigare. Samtliga prover uppvisade en god lagringsstabilitet. I och med kollagenskinnets förbättrade egenskaper i form av förbättrad kokhållfasthet som erhållits i samband med föreliggande uppfinning kan sådana förbättrade kollagenskinn användas exempelvis i processer som kräver högre temperaturer. Som följd erhålls de färdiga korvprodukterna snabbare.

5

10

#### PATENTKRAV

- 1. Förfarande för förblötning och förstärkning av clipsstyrka och kokhållfasthet hos icke ätbart kollagenskinn för livsmedel k ä n n e t e c k n a t av att torkat kollagenskinn behandlas med en vattenhaltig lösning av minst ett salt som är valt från gruppen natriumvätekarbonat, natriumsulfat, ammoniumklorid, kalciumklorid, natriumvätefosfat, kaliumvätefosfat, kaliumklorid, ammoniumsulfat eventuellt i kombination med natriumklorid, varvid den totala saltkoncentrationen är i intervallet 5-18 vikt%.
- 2. Förfarande enligt krav 1, varvid den totala saltkoncentrationen är i intervallet 8-12 vikt%.
- 3. Förfarande enligt krav 1 eller 2, varvid den vattenhaltiga lösningen innehåller minst två salter.
  - 4. Förfarande enligt något av kraven 1-3, varvid det förblötta icke ätbara kollagenskinnet vidare förpackas i en förpackning av ett material med goda barriäregenskaper.
  - 5. Förblött, förstärkt icke ätbart kollagenskinn som är erhållbart medelst förfarandet enligt någon av kraven 1-4.

20

10

#### SAMMANDRAG

Föreliggande uppfinning avser ett förbättrat förfarande för förblötning av och förstärkning av clipsstyrkan och kokhållfasthet hos icke ätbart kollagenskinn för livsmedel, varvid förfarandet innefattar att torkat kollagenskinn behandlas med en vattenhaltig lösning av minst ett salt som är valt från gruppen natriumvätekarbonat, natriumsulfat, ammoniumklorid, kalciumklorid, natriumvätefosfat, kaliumvätefosfat, kaliumklorid, ammoniumsulfat eventuellt i kombination med natriumklorid, varvid den totala saltkoncentrationen är i intervallet 5-18 vikt%.